



Appoggiature BRUT

Cépages

60% Chardonnay, 30% Meunier
10% Pinot Noir

Terroirs

Mancy, Vitry-en-Perthois

Profil

75% année 2021, 25% vin de réserve

Dosage

Brut - 6g/L

Présentation

Bouteille 75cl
Magnum 150 cl

L' Appoggiature est un ornement musical qui retarde brièvement la note principale pour mieux la mettre en valeur.

Ce Champagne s'inscrit dans cet esprit : une introduction au style du Domaine B. Girardin.

Fruité, frais, authentique et élégant, il se distingue par sa spontanéité et sa facilité d'accès. Sa salinité délicate, sa légèreté et son fruité bien présent incitent à la dégustation à tout moment, qu'il s'agisse d'une occasion ou d'un simple instant de plaisir.

Premier pas dans l'univers du domaine, il trouve naturellement sa place à l'ouverture de la dégustation et invite au partage. Il est disponible en format bouteille et magnum

Dégustation

Idéal en apéritif, il introduit la dégustation avec distinction, alliant fraîcheur et légèreté

